

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Campone Rosso 2013



Formati  
0,75 l

# Campone Rosso 2013

Rosso di Montalcino DOC

Prodotto da un'attenta selezione di uve Sangiovese della Tenuta di CastelGiocondo è uno dei vini simbolo della zona di produzione del Brunello di Montalcino.

## Andamento climatico

La primavera è iniziata in marzo con una temperatura media nella norma e una quantità di pioggia leggermente più alta della media degli ultimi 6 anni, permettendoci di fare delle riserve d'acqua per affrontare l'estate. Agosto è iniziato con una prima settimana molto calda, però il resto del mese è tornato ad avere temperature gradevoli. L'escursione termica è rimasta tra 12 e 18°C, permettendo una produzione ottima del colore e degli aromi. Le notti fresche hanno preservato l'acidità necessaria per un vino equilibrato ed elegante. L'inizio di settembre ha continuato ad essere caldo ma rapidamente si è temperato. Un tempo secco e non troppo caldo ha permesso di aspettare una perfetta maturazione fenolica senza avere troppo zucchero. Le notti sono state inferiori a 16°C, così l'uva è stata preservata, grazie a questa frescura. Con queste condizioni perfette per la vendemmia, abbiamo iniziato a raccogliere i primi Sangiovese la terza settimana di settembre. Le viti non hanno sofferto e ci hanno offerto un'uva in perfetto stato sanitario e di maturità.

## Note tecniche

**Provenienza:** Vigneti situati nel comune di Montalcino

**Esposizione:** Sud, Sud-Ovest

**Tipologia Suolo:** Terreni galestrosi, di alberese ed arenaria, ricchi di argilla e calcio

**Densità Impianti:** 5.500/Ha

**Allevamento:** Cordone speronato basso

**Varietà:** Sangiovese 100%

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Fermentazione Malolattica:** Subito successiva a quella alcolica

**Maturazione:** Botti da 174 hl in rovere di Slavonia e contenitori in acciaio - 12 mesi, parte in botti e parte in acciaio e 4 mesi in bottiglia

## Note degustative

Campone Rosso 2013 è di colore rosso rubino trasparente e luminoso. Al naso si avvertono note fruttate di ciliegia e lievissima mora, note minerali di polvere da sparo. Sul finale ricordi di cannella e cuoio. In bocca, fresco, la trama tannica sottile ma nitida.

**Abbinamento:** Salumi saporiti come prosciutto o salame, zuppe toscane come ribollita o pasta e fagioli, crema di ceci. Tra i secondi, carne di maiale alla griglia.